

WERTE GÄSTE UND GENUSSMENSCHEN

BEA UND STEFAN OBERLI HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IM BAHNHÖFLI.

ORT DER BEGEGNUNG, FEST FÜR DIE SINNE...

IM GAULT MILLAU AUSGEZEICHNETE KULINARIK UND WEIN, UNSERE PASSION.

ÜBER UNS:

TRADITIONELL, FAMILIENFREUNDLICH UND GESELLIG...

BEA GELERNT SERVICEFACHFRAU, SEELE DES BETRIEBES UND MIT HERZBLUT AN DER FRONT. KREATIV, INNOVATIV UND KOMPETENT BEDIENT SIE EUCH LIEBE GÄSTE MIT CHARME UND HUMOR. ALLEINUNTERHALTERIN IM SERVICE, WEINKENNERIN UND GROSSARTIGE GASTGEBERIN...

STEFAN, KOCH, MEHRFACH AUSGEZEICHNET MIT SEINER MARKTFRISCHEN UND HANDWERKLICH EHRlichen KÜCHE. KREATIVER SPINNER, SUCHENDER NACH DEN BESTEN PRODUKTEN VON NAH UND FERN. DANKBAR FÜR DIE ZUSAMMENARBEIT MIT DEN LIEFERANTEN DIE MIT RAT UND TAT ZUR SEITE STEHEN WENNS MAL WIEDER NEUE IDEEN BEI OBERLIS UMZUSETZEN GILT...

BEI UNS KOMMEN NUR PRODUKTE AUS ARTGERECHTER HALTUNG AUFS TELLER, DAS SIND KEINE FLOSKELN SONDERN PROGRAMM...

SWISSNESS, MEDITERRAN MIT EINER PRISE MITTELMEERKÜCHE UNSER STYLE.

DIE GERICHTE KOMMEN FRISCH UND UNVERFÄLSCHT MIT WENIG CHICHI AUF DEN TELLER. DAS PRODUKT STELLEN WIR BEWUSST UND KLAR IN DEN VORDERGRUND.

PLANEN SIE EINEN ANLASS IN UNSEREM HAUS, SEI ES EIN FESTESSEN, PERSONALFEST, SEMINAR ODER EIN LEIDESSEN, GERNE BERATEN WIR SIE NACH IHREN BUDGETVORGABEN.

FÜR GRÖSSERE GRUPPEN RESERVIEREN WIR GERNE DAS GANZE LOKAL FÜR IHREN ANLASS

SO IN DEM SINNE WÜNSCHE ICH ANGENEHMEN AUFENTHALT UND GENUSSVOLLLE MOMENTE...

KÜCHENBESTELLUNGEN:	MITTAG	1130 BIS 1300 UHR
	ABEND	1745 BIS 2100 UHR

SONNTAG, MONTAG UND FEIERTAGE GESCHLOSSEN (FÜR BANKETTE AB 15 PERSONEN ÖFFNEN WIR AUCH GERNE AUSSERHALB DER ÖFFNUNGSZEITEN AUF IHRE ANFRAGE)

MENÜ

(AB 2 PERSONEN)

WARME FRANZÖSISCHE ENTENLEBER

APRIKOSE – RANDE – MANDEL

NORWEGISCHER KÜSTEN KABELJAU

KOHLRABI – ERBSLI – BUTTERSAUCE – KLEINE JAKOBSMUSCHEL

RAVIOLI

TOMATE – RICOTTA – RATATOUILLE SUGO

GETRÜFFELTES WEIDEKALB CORDON BLEU

CARNAROLI RISOTTO – TAGESGEMÜSE

ASSORTIERTER ROHMILCH KÄSE

FEIGENSENF – FRÜCHTEBROT

ODER

MOELLEUX AU CHOCOLAT

VANILLEEIS – FRÜCHTECOULIS

MENÜ KOMPLETT PRO PERSON	89.00
4 GANG: FISCH – RAVIOLI – HAUPTGANG – KÄSE ODER DESSERT	76.00
3 GANG: RAVIOLI – HAUPTGANG – KÄSE ODER DESSERT	63.00
HAUPTGANG A LA CARTE	45.00
MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG PRO GLAS	+ 8.50

VORSPEISE

MARKTSALAT

*BLATTSALAT – TOMATE – GURKE – PEPPERONI – LANDEI – OBERLIS SALATSAUCE
MIT FRANZÖSISCHER ENTENLEBER*

13.00

+ 10.00

SCHAUMSUPPE

MIT WILDFANG KREVETTE – JAKOBSMUSCHEL

10.00

+ 10.00

JAKOBSMUSCHEL – TRÜFFEL

KOHLARABI – ERBSLI – BUTTERSAUCE

21.00

WARME FRANZÖSISCHE ENTENLEBER

APRIKOSE – RANDE – MANDEL

21.00

RAVIOLI „ FATTO A MANO „

TOMATE – RICOTTA – RATATOUILLE SUGO

20.00

GROSS 32.00

WEIDERIND TATARE *(CH)*

*LANDEI – TOMATE – KAPERN
MIT FRANZÖSISCHER ENTENLEBER*

25.00

GROSS 37.00

+ 10.00

HAUPTGANG

SCHNYDERS BAUERNBRATWURST 26.00
POMMES ALLUMETTES – RÖSTZWIEBELN

HACKTÄTSCHLI – LARDO (CH) 29.00
CARNAROLI RISOTTO – TAGESGEMÜSE

OBERLIS WEIDESÖILI CORDON BLEU (CH) 500GR 49.00
POMMES ALLUMETTES – SARNER KÄSE – PREISELBEERKOMPOTT 250GR 34.00

ORIGINAL WIENERSCHNITZEL VOM WEIDEKALB (CH) 39.00
POMMES ALLUMETTES – PREISELBEERKOMPOTT KLEIN 33.00

IRISCHES ANGUS RINDSFILET 49.00
CARNAROLI RISOTTO – TAGESGEMÜSE KLEIN 43.00
MIT FRANZÖSISCHER ENTENLEBER KROSS GEBRATEN + 10.00

„FISCH & CHIPS“ – FRITTIERTE EGLIFILETS 38.00
POMMES ALLUMETTES – TATARESAUCE KLEIN 32.00

DESSERT

GLACEAROMEN

*VANILLE BOURBON – SAUERRAHM – CAFÉ – HASELNUSS – DOPPELRAHM MERINGUES
RAHMZUSCHLAG*

KUGEL 4.50
1.50

SORBETS

*BIRNE WILLIAMS – HIMBEER – BLUTORANGE – MANGO
MIT DEM PASSENDEN BRAND ODER APÉRO*

KUGEL 4.50
+ 5.00

BEA'S EISKAFFEE MIT VANILLEEIS

SCHLAGRAHM – ESPRESSO – KIRSCH

15.00
KLEIN 11.00

BOURBON VANILLECRÈME – ROTE GRÜTZE

WALDBEERENKOMPOTT – SCHLAGRAHM – BLÄTTERTEIG

14.00

WEISSES TOBLERONE MOUSSE

KONFIERTE APRIKOSEN – SAUERRAHMGLACÉ

14.00
KLEIN 10.00

GRAND CRU SCHOKOLADEN MOELLEUX (SCHOGGIKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN)

FRÜCHTECOULIS – VANILLE GLACÉ

15.00

ASSORTIERTER ROHMILCH KÄSETELLER

FEIGENSENF – FRÜCHTEBROT

18.00
KLEIN 14.00

ALLE PREISE IN SFR.
INKL. MWST.